BT621-sarja

Kalusteuuni

Käyttöopas

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsung-tuotteen.
Rekisteröi tuotteesi osoitteessa

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

Oppaan käyttö

Kiitos, että valitsit SAMSUNGin kalusteuunin.
Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä turvallisuus- ja käyttöohjeita, jotka auttavat uuden kodinkoneesi käytössä ja hoidossa.
Lue käyttöopas huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa ja säilytä se tulevaisuuden tarpeisiin.

Käyttöoppaan kuvasymbolit:

VAROITUS tai VAARA	**Tärkeää**	**Huom.**

Turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja vastaa siitä, että laite kytketään sähköverkkoon voimassaolevien turvallisuusmääräysten ja -suositusten mukaisesti.

SÄHKÖTURVALLISUUS

Uunia ei saa asentaa, jos se on vaurioitunut kuljetuksen aikana.

- Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasennusliike.
- Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vahingoittunutta laitetta.
- Korjauksia laitteeseen saa tehdä vain valtuutettu asentaja. Asiantuntematon korjaus voi vaarantaa käyttäjän ja muiden turvallisuuden. Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon tai jälleenmyyjään, jos uunisi kaipaa korjausta.
- Hanki uudet verkkojohdot ja -liittimet viallisten tilalle valtuutetusta huoltoliikkeestä tai laitteen valmistajalta.
- Sähköjohdot tai -kaapelit eivät saa olla kosketuksissa uuniin.
- Uuni kytketään sähköverkkoon käyttäen hyväksyttyä suojakatkaisinta tai sulaketta. Älä milloinkaan käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Arvokilpi sijaitsee uuninluukun oikealla puolella.
- Laite on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi.
- Noudata varovaisuutta, kun käytät uunin lähellä sijaitsevia sähköpistokkeita.

VAROITUS: Irrota laite sähköverkosta vaihtaessasi uunin lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran. Uunin ollessa käynnissä sen sisäpinnat tulevat hyvin kuumiksi.

TURVALLISUUS KÄYTÖN AIKANA

- Tämä uuni on tarkoitettu vain kotitalouden ruuanvalmistukseen.
- Uunia käytettäessä sen sisäpinnat tulevat polttavan kuumiksi. Älä koske uunin sisäpintoja tai lämpövastuksia ennen kuin ne ovat jäähtyneet kunnolla.
- Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa.
- Uunin pinnat kuumenevat, kun se kuumennetaan korkeaan lämpötilaan pidemmäksi aikaa.
- Avatessasi uunin luukkua varo uunista purkautuvaa kuumaa ilmaa ja höyryä.
- Kun valmistat alkoholia sisältäviä ruokia voi alkoholi höyrystyä korkeassa lämpötilassa ja höyry voi syttyä palamaan tullessaan kosketuksiin uunin kuuman kohdan kanssa.
- Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.
- Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä.
- Pakasteruuat, kuten pizzat, tulee paistaa grilliritilän päällä. Uunipelti voisi vääntyä suuren lämpöeron vuoksi.
- Älä kaada vettä kuuman uunin pohjalle. Se voi vahingoittaa emalipintaa.
- Uunia käytettäessä sen luukun tulee olla kiinni.
- Varo avatessasi uunin luukkua ennen höyrypuhdistuksen loppua, sillä vesi uunin pohjalla on kuumaa.
- Älä vuoraa uunin pohjaa alumiinifoliolla äläkä peitä sitä uunipellillä, paistoalustalla tai vuoalla. Alumiinifolio estää uunin kuumenemisen, mikä voi vahingoittaa emalipintoja ja estää ruuan kunnollisen kypsymisen.
- Hedelmämehuista jää tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille. Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.
- Älä pane astioita uunin luukun päälle.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai rajoitteisten henkilöiden käyttöön ilman vastuullisen aikuisen riittävää valvontaa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Pienet ruoka-annokset vaativat lyhyemmän valmistus- tai lämmitysajan. Normaaliaikoja käytettäessä ne voivat kuumeta liikaa tai palaa.

HÄVITYSOHJEET

Pakkausmateriaalin hävitys

- Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä.
- Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne paikkakuntasi asianmukaisiin jätepisteisiin.

Vanhojen laitteiden hävittäminen

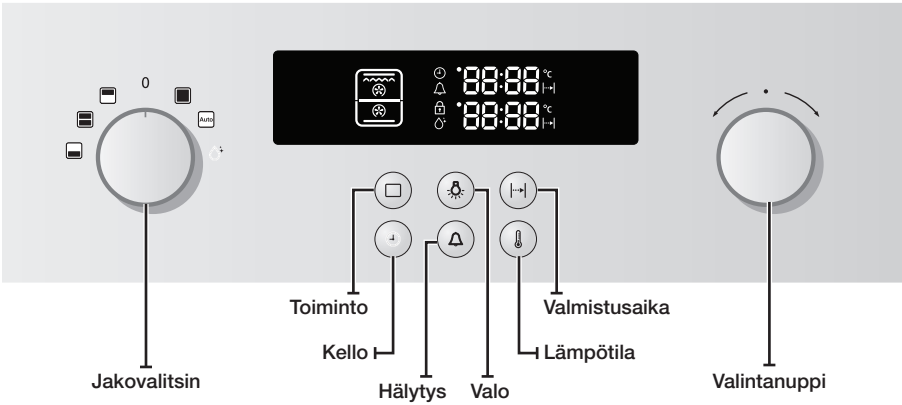
⚠ Ennen kuin hävität vanhan laitteen, tee siitä käyttökelvoton, jotta se ei voi aiheuttaa vaaraa.

Tee tämä antamalla sähköasentajan irrottaa laite verkkovirrasta ja poistaa laitteen sähköjohto.

Vanhat laitteet on hävitettävä asianmukaisesti, jottei niistä synny ympäristöhaittoja.

- Laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana.
- Tietoja ongelmajätteiden keräysajoista ja vastaanottopisteistä saat paikallisilta jätehuoltoviranom aisilta.

Kytkimet



Etupuoli

Etupaneelia on saatavana useita materiaali- ja värivaihtoehtoja kuten ruostumaton teräs, valkoinen, musta ja lasi. Koska kehitämme laatua jatkuvasti, laitteen ulkonäkö saattaa muuttua.

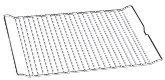
Varusteet

Uuden Samsung-uunin kanssa saat runsaasti varusteita, jotka ovat suureksi avuksi erilaisten ruokalajien valmistuksessa. Varusteisiin kuuluu jakotaso ainutlaatuiseen ruuanlaiton kaksoistoimintoon, peltejä, ritilöitä ja paistinvartaan.

VAARA: Varusteet tulee asettaa huolellisesti pellinkannattimiin. Peltien ja astioiden tulee olla vähintään 2 cm uunin pohjaa ylempänä, jottei emalipinta vaurioidu.

Jakotaso

Jos haluat käyttää uunin kaksoistoimintoa, aseta jakotaso paikoilleen. Sillä jaat uunin kahteen osaan. Sijoita jakotaso tasoon 3.



Paahtoritilä

Paahtoritilä ruuan grillaamiseen ja paahtamiseen. Sitä voidaan käyttää yhdessä rasvapellin kanssa estämään ruokien tippumisnesteiden pääsy uunin pohjalle.

Grilliritilä

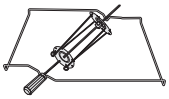
Grilliritilä ruuan grillaamiseen ja paahtamiseen. Voidaan käyttää vuokien ja muiden leivonta-astioiden kanssa.

Rasvapelti

(Syvä) rasvapelti sopii hyvin paahtamiseen. Sitä voidaan käyttää yhdessä paahtoritilän kanssa estämään ruokien tippumisnesteiden pääsy uunin pohjalle.

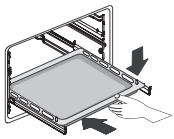
Uunipelti
Uunipelti (matala) kakuille, pikkuleiville ja muille leivonnaisille.

Paistinvarras (valinnainen)
Paistinvarras esimerkiksi kanan grillaamiseen. Paistinvarrasta voidaan käyttää ainoastaan yksiosaisessa uunissa tasolla 3, koska varras yhdistetään takaseinässä olevaan kiinnikkeeseen. Irrota musta kahva ennen paistoa.



Paistin- ja saslik-vartaat (valinnainen)
Käyttö:

- Pane uunipannu tasoon 1 (ilman paistotelinettä) keräämään lihanesteet, tai uunin pohjalle, jos kypsennettävä liha on muutoin liian iso.
- Kiinnitä yksi haarukoista vartaaseen ja pane paistettava liha vartaaseen;
- Varraspaistossa voit kypsentää uunipannun reunoilla samalla myös esikypsytettyjä perunoita ja vihanneksia.
- Työnnä kehikko keskitasoon “v”-kulma eteenpäin.
- Voit kiinnittää kahvan vartaan tylppään päähän, jolloin sitä on helpompi käsitellä.
- Pane varras kehikolle teräväpää uunin takaseinää kohti ja työnnä vartaan pää varovasti takaseinässä olevan pyöritysmekanismin sisään. Vartaan tylpän pään tulee asettua kehikon “v”-kohtaan. (Vartaassa on kaksi korvaketta, joiden tulee olla lähinnä uunin luukkua estämässä vartaan liikkumista; ne toimivat myös kahvan tukena.)
- Irrota vartaan kahva ennen paistoa. Kiinnitä kahva uudelleen paiston jälkeen, jotta saat poistettua vartaan kehikosta.



Teleskooppiset sivuohjaimet (valinnainen)

- Voit asettaa uunipellin tai paistinpannun uuniin liu’uttamalla ensin yhden tason teleskooppiset ohjaimet ulos.
- Aseta uunipelti tai paistinpannu ohjainten päälle ja työnnä ohjaimet kokonaan takaisin uuniin.
  Sulje uuninluukku vasta kun teleskooppiset ohjaimet ovat kokonaan uunin sisällä

Koekeittiössä testatut ruuat

Standardi EN 60350

Leivonta

Suositukset perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Taso	Valmistus Tila	Lämpö (°C)	Valmistusaika (min)
Pienet kakut	Uunipelti	3	Tavallinen uuni	160-180	15-25
	Rasvapelti + uunipelti	1 + 4	Kiertoilma	150-170	20-30
Rasvaton sokerikakku	Kakkuvuoka grilliritilällä (Tummapintainen, ø 26 cm)	2	Tavallinen uuni	160-180	20-30
Omenapiiras	Grilliritilä + uunipelti + 2 irtopohjavuokaa (tummia, ø 20 cm)	1 + 3	Kiertoilma	170-190	80-100
	Grilliritilä + 2 irtopohjavuokaa (tummia, ø 20 cm)	1 diagonaalisesti	Tavallinen uuni	170-190	70-80

Grillaus

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia Iso grilli -toiminnon lämpötila-asetuksella 300 °C.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Taso	Valmistus Tila	Lämpö (°C)	Valmistusaika (min)
Vehnä-paahtoleipä	Grilliritilä	5	Iso grilli	Maks.	1.: 1-2 2.: 1-1½
Hampurilaiset	Paahtoritilä + rasvapelti (nesteen keräämiseen)	4/3	Iso grilli	Maks.	1.: 7-10 2.: 6-9

Toiminnot

Uunissa on kuusi erilaista toimintoa. Riippuen siitä, valitsetko käyttöön kaksoistoiminnon vai yksiosaisen tilan, voit valita näiden toimintojen välillä:

Tavallinen uuni

Lämpö säteilee ylä- ja alavastuksesta. Tätä toimintoa suositellaan lähes kaiken tyyppisten ruokalajien tavalliseen leipomiseen ja paistamiseen.
Suosituslämpö: 200 °C

Kiertoilma

Kiertoilman tuottama lämpö jakautuu uuniin tasaisesti puhaltimien avulla. Tätä toimintoa suositellaan pakasteille ja leivontaan.
Suosituslämpö: 170 °C

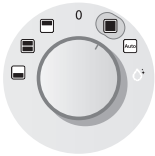
	Ylälämpö + kiertoilma Ylävastusten ja kiertoilman tuottama lämpö jakautuu uuniin tasaisesti puhaltimien avulla. Tätä toimintoa suositellaan rapeakuoriseen paahtamiseen esimerkiksi lihalle. Suosituslämpö: 190 °C
	Alalämpö + kiertoilma Alavastusten ja kiertoilman tuottama lämpö jakautuu uuniin tasaisesti puhaltimien avulla. Tätä toimintoa suositellaan pizzoille, leivälle ja kakuille. Suosituslämpö: 190 °C
	Pieni grilli Lämpö säteilee grillistä pienellä alueella. Tätä toimintoa suositellaan pienille ruokamäärille, jotka tarvitsevat vähän lämpöä, kuten kala ja täytetyt patongit. Suosituslämpö: 240 °C
	Iso grilli Lämpö säteilee grillistä laajalla alueella. Tätä toimintoa suositellaan lasagne-tyyppiselle ruualle ja lihan grillaukseen. Suosituslämpö: 240 °C

Yksiosainen tila

Yksiosaisessa tilassa uuni toimii tavanomaisen uunin tapaan. Käytä tätä tilaa suurille ruokamäärille tai jos tarvitset erityisvarusteita, kuten paistovarrasta. Yksiosaisessa tilassa voit käyttää uunin kaikkia toimintoja.

Valitse yksiosainen tila | 01

Poista jakotaso uunista kun käytät yksiosaista tilaa.



Yksiosaisessa tilassa voit valita kaikki uunin toiminnot.

YKSIOSAINEN TILA		Kaikki toiminnot ovat käytettävissä yksiosaisessa tilassa. Yksiosaisessa tilassa uuni toimii perinteiseen tapaan.

Aseta toiminto | 02

Poista jakotaso uunista kun käytät yksiosaista tilaa.

Käännä **Valintanuppia**, valitse haluttu asetus.

03 | Aseta lämpötila

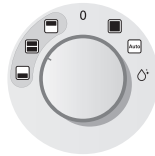
Paina Lämpötila-painiketta, lämpötilan ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Kaksoistoiminto

Tässä uunissa on käytettävissä ainutlaatuinen kaksoistoiminto. Kaksoistoimintoa käyttämällä voit valmistaa uunissa kaksi eri ruokaa. Kun laitat ruokaa uunin ylä- ja alaosassa, voit käyttää eri lämpötiloja. Voit myös valmistaa ruuan aikaa ja energiaa säästäen vain ylä- tai alaosassa.

Valitse kaksoistoiminto | 01

Käytä kaksoistilassa jakotasoa tasolla 3.



Riippuen valitusta kaksoistilasta, voit valita seuraavista toiminnoista:

YLÄUUNI		Kiertoilma | Ylälämpö + kiertoilma | Iso- ja pieni grilli Yläuunin käyttö säästää aikaa ja energiaa, kun valmistat pieniä ruokamääriä.
KAKSOISTOIMINTO		Ylä- ja alatoiminto kummassakin osassa Kaksoistoiminnolla voit valmistaa kaksi ruokaa eri toimintoja ja eri lämpötiloja käyttäen.
ALAUUNI		Kiertoilma | Alalämpö + kiertoilma Alauunin käyttö säästää aikaa ja energiaa, kun valmistat pieniä ruokamääriä.

HUOM: Käytä yläuunissa vain tasoja 02/03 ja alauunissa vain tasoja 04/05.

Aseta ylätoiminto | 02

Paina **Toiminto** -painiketta, ylätoiminnon ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Aseta alatoiminto | 04

Paina **Toiminto** -painiketta, alatoiminnon ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Käännä **Valintanuppia**, valitse haluttu asetus.

03 | Aseta ylälämpötila

Paina **Lämpötila** -painiketta, ylälämpötilan ilmaisin alkaa vilkkumaan.

05 | Aseta alalämpötila

Paina **Lämpötila** -painiketta, alalämpötilan ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Asetukset

Kaksoistoiminnossa voit käyttää eri asetuksia uunin ylä- ja alaosassa, esimerkiksi lopetusaikoja, valmistusaikoja, lämpötiloja ja hälytysasetuksia. Asetuksiin pääsee painamalla vastaavaa painiketta:

kerran: yläuuni
kaksi kertaa: alauuni

ASETA VALMISTUSAIKA

Aseta valmistusaika | 01

Paina **Valmistusaika** -painiketta, valmistusajan ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Käännä **Valintanuppia**, aseta haluttu aika.

02 | Vahvista valmistusaika

Paina **Valmistusaika** -painiketta uudestaan tai odota 4 - 5 sekuntia.

MUUTA ASETETTUJA AIKOJA

Valitse muutettava aika | 01

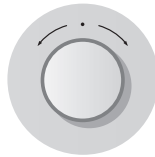
Paina **Valmistusaika** -painiketta, ajan ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Käännä **Valintanuppia**, aseta haluttu valmistusaika.

02 | Vahvista muutettu aika

Paina **Valmistusaika** -painiketta uudestaan, uusi aika asetetaan.

MUUTA LÄMPÖTILAA



Aseta lämpötila | 01

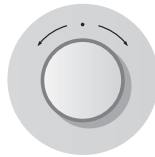
Paina **Lämpötila** -painiketta, lämpötilan ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Käännä **Valintanuppia**, aseta uusi lämpötila.

02 | Vahvista lämpötila

Odota 4 - 5 sekuntia, uusi lämpötila on asetettu.

KELLONAJAN ASETUS



Aseta tunnit | 01

Paina **Kello** -painiketta, tuntien ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Aseta minuutit | 02

Paina **Kello** -painiketta, minuuttien ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Käännä **Valintanuppia**, aseta aika.

03 | Vahvista aika

Paina **Kello** -painiketta uudestaan, aika asetetaan.

ASETA HÄLYTYS

Aseta hälytys | 01

Paina **Hälytys** -painiketta, hälytyksen ilmaisin alkaa vilkkumaan.

Käännä **Valintanuppia**, aseta ajastimen aika.

02 | Vahvista hälytys

Paina **Hälytys** -painiketta uudestaan tai odota 3 sekuntia, hälytys on asetettu.

POISTA HÄLYTYS

Pidä **Hälytys** -painiketta painettuna kahden sekunnin ajan. Hälytyksen ilmaisin poistuu ja ajannäyttö palaa.

AJANNÄYTTÖ

Paistamisen aikana kellonajan saa näkyviin painamalla **Kello**-painiketta.

ÄÄNIMERKKI

Äänimerkin saa päälle ja pois päältä painamalla **Kello-** ja **Valmistusaika** -painikkeita kolmen sekunnin ajan.

VALO

Paina **Lamppu** -painiketta 1x valo päälle ja 2x valo pois.

Alempi lamppu on valinnainen.

Paina **Lamppu** -painikkeella valo: 1x molempiin, 2x yläuuniin, 3x alauuniin ja 4x pois.

LAPSITURVA

Pidä painettuna **Valmistusaika-** ja **Lämpötila** -painikkeita kahden sekunnin ajan. Lapsiturvan ilmaisin osoittaa lapsiturvan tilan.

SAMMUTUS

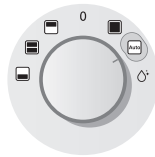
Uuni kytketään pois päältä kääntämällä jakovalitsin asentoon “0”.

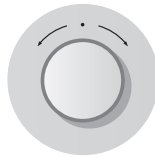
Automaattinen ruuanvalmistus

Automaattisessa ruuanlaittotilassa voit valita 15 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leipomiseen.

Valitse automaattinen ruuanlaittotila | 01

Poista jakotaso uunista, kun käytät automaattista ruuanlaittotilaa.





Aseta resepti | 02

Valitse haluttu resepti **Valintanuppia** kääntämällä.

03 | Aseta paino

Valitse haluttu paino **Valintanuppia** kääntämällä.

YKSIOSAISEN UUNIN AUTOMAATTIOHJELMAT

Seuraavassa taulukossa on 15 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan.
Niitä voi käyttää uunin yksiosaisessa tilassa. Poista aina jakotaso.
Se sisältää niihin liittyvät määrät, painorajat ja asianmukaiset suositukset.
Esiohjelmoidut toiminnot ja ajat lisäävät käyttömukavuutta.
Käytä näitä ohjeita ruoanvalmistuksessa. Aseta ruoka aina kylmään uuniin.

Nro.	Ruokalaji	Paino/kg	Varuste	Taso	Suositus
1	**Pakastettu pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Grilliritilä	2	Aseta jäinen pizza grilliritilän keskelle.
2	**Pakastetut uuniperunat**	0,3-0,5 (ohut) 0,6-0,8 (paksu)	Uunipelti	2	Levitä pakastetut uuniperunat tasaisesti paistopellille. Ensimmäistä asetusta suositellaan ohuille ranskanperunoille, toista asetusta paksuille uuniperunoille.
3	**Kotitekoinen lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Grilliritilä	3	Valmista tuorelasagne tai käytä esivalmistettua tuotetta ja laita se sopivan kokoiseen uuninkestävään astiaan. Aseta astia uunin keskelle.
4	**Kotitekoinen pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Uunipelti	2	Aseta pizza pellille. Painoalueissa on otettu huomioon myös täytteet, kuten kastike, kasvikset, kinkku ja juusto. Asetus 1 (1,0-1,2 kg) ohuelle pizzalle ja asetus 2 (1,3-1,5 kg) pizzalle, jossa on runsaasti täytettä.
5	**Naudanpihvit**	0,3-0,6 0,6-0,8	Rasvapelti ja paahtoritilä	4	Aseta marinoidut pihvit vierekkäin paahtoritilälle . Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu ohuille, toinen asetus paksuille naudanpihveille.

Nro.	Ruokalaji	Paino/kg	Varuste	Taso	Suositus
6	**Naudanpaisti**	0,6-0,8 0,9-1,1	Rasvapelti ja paahtoritilä	2	Aseta marinoitu naudanpaisti paahtoritilälle . Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
7	**Porsaanpaisti**	0,6-0,8 0,9-1,1	Rasvapelti ja paahtoritilä	2	Aseta marinoitu porsaanpaisti paahtoritilälle . Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
8	**Lampaan-kyljykset**	0,3-0,4 0,5-0,6	Rasvapelti ja paahtoritilä	4	Marinoi lampaankyljykset. Aseta lampaankyljykset paahtoritilälle . Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu ohuille, toinen asetus paksuille kyljyksille.
9	**Paloiteltu kana**	0,5-0,7 1,0-1,2	Rasvapelti ja paahtoritilä	4	Sivele kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta kananpalat vierekkäin paahtoritilälle.
10	**Kokonainen kana**	1,0-1,1 1,2-1,3	Rasvapelti ja paahtoritilä	2	Sivele kana öljyllä ja mausteilla. Aseta kana paahtoritilälle . Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
11	**Kalapaisti**	0,5-0,7 0,8-1,0	Rasvapelti ja paahtoritilä	4	Aseta kalat pää edellä paahtoritilälle . Ensimmäinen asetus on tarkoitettu 2 kalalle, toinen asetus 4 kalalle. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kokonaisen kalan kanssa, esimerkiksi taimen tai hauki.
12	**Paahdetut kasvikset**	0,4-0,5 0,8-1,0	Rasvapelti	4	Aseta kasvikset, kuten viipaloitu kesäkurpitsa, viipaloitu paprika, viipaloitu munakoiso, herkkusieniä ja kirsikkatomaatteja syvään astiaan. Sivele oliiviöljyn, yrttien ja mausteiden seoksella.
13	**Tiikerikakku**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grilliritilä	2	Aseta taikina sopivan kokoiseen voideltuun kakkuvuokaan.
14	**Hedelmätortun pohja**	0,3-0,4 (suuri) 0,2-0,3 (tortut)	Grilliritilä	2	Aseta taikina voideltuun kakkupohjavuokaan. Ensimmäinen asetus on yhdelle hedelmätortun pohjalle, toinen 6 pienelle tortulle.
15	**Muffinssit**	0,5-0,6 0,7-0,8	Grilliritilä	2	Aseta taikina mustaan metalliseen 12 muffinssin leivontavuokaan. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu pienille muffinsseille, toinen asetus suurille muffinsseille.

ASENTAMINEN

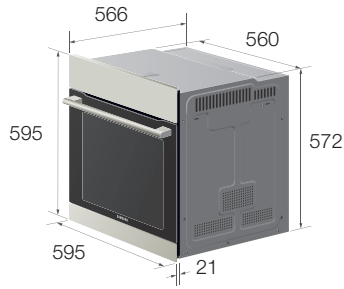
Asentamisen turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja vastaa siitä, että laite kytketään sähköverkkoon voimassaolevien turvallisuusmääräysten mukaisesti.

- Varmista uunia asennettaessa jännitteellisten osien suojaus.
- Keittiökaapiston, johon laite asennetaan, tulee täyttää standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.

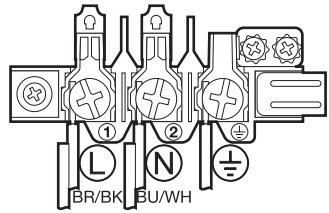
Tekniset tiedot

Tulojännite / taajuus	230 V ~ 50 Hz
Käyttötilavuus	65 ℓ
Antoteho	Maks. 3650 W
Nettopaino	Noin 38 kg
Paino pakkauksen kanssa	Noin 43 kg
Ulkomitat (L x K x S)	595 x 595 x 566 mm
Uunin sisämitat (L x K x S)	440 x 365 x 405 mm



Sähkökytkentä

Jos verkkoliitäntää ei tehdä pistokytkinliitännällä, on kytkennän tulopuolelle asennettava turvallisuussyistä moninapainen irtikytkentälaite (kosketinväli vähintään 3 mm). Sähkökaapelin (H05 RR-F tai H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 - 2,5 mm²) on oltava niin pitkä, että se voidaan kiinnittää uuniin, joka seisoo lattialla sijoituskalusteensa edessä. Avaa uunin kytkentöjen taustalevy ruuviavaimella ja löysää kaapelin vedonpoistimen ruuvit. Asenna vasta sitten sähköjohtimet asianmukaisiin liittimiin. Uuni maadoitetaan (⏚)-liittimen kautta. Jos uuni liitetään verkkovirtaan pistokytkinliitännällä, tulee pistokkeeseen päästä helposti käsiksi uunin asentamisen jälkeenkin. Samsung ei vastaa vahingoista tai onnettomuuksista, jotka johtuvat puuttuvasta tai viallisesta maadoituksesta.

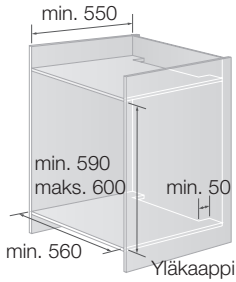


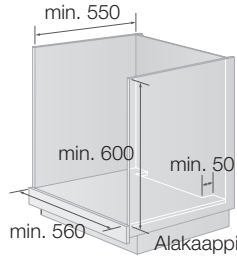
Asennus kaapistoon

Tämä on kalusteuuni, joka tulee asentaa ylä- tai alakaappiin.

- Noudata vaatimuksia vähimmäisetäisyyksistä.
- Kiinnitä uuni paikoilleen ruuveilla molemmilta puolilta

Poista asennuksen jälkeen suojamuovit uunin luukusta ja uunin sisäpinnoilta.





ALKUVALMISTELUT

Ensipuhdistus

Puhdista uuni hyvin ennen käyttöönottoa. Älä käytä teräviä tai hankaavia välineitä tai aineita. Ne voivat vahingoittaa uunin pintaa.
Käytä lämmintä vettä, puhdistusainetta ja pehmeää puhdasta liinaa peltien, ritilöiden ja muiden tarvikkeiden puhdistamiseen, samoin kuin sisäosiin ja ohjauskiskoihin uunin sivuilla. Käytä edustan pinnoille kosteaa, pehmeää ja puhdasta liinaa.
Tarkista, että kellonaika on oikein ja poista kaikki varusteet uunista. Käytä uunia kiertoilma-asetuksella 200 °C:ssa yhden tunnin ajan. Tällä tavalla saat poltettua kaikki uunissa jäljellä olevat valmistuksenaikaiset jäämät, joista voi lähteä epämiellyttävä haju. Tämä on normaalia, joten varmista keittiösi hyvä tuuletus tämän aikaa.

ONGELMATILANTEET

ONGELMA	RATKAISU
Mitä teen, jos uuni ei kuumene?	• Uunia ei ole kytketty päälle. Käynnistä uunin toiminta. • Kelloa ei ole asetettu aikaan. Aseta kellonaika. • Tarkista, että kaikki tarvittavat asetukset on tehty. • Huoneistosta on palanut sulake tai suojakatkaisin on lauennut. Vaihda sulake tai vapauta suojakatkaisin. Jos tilanne toistuu, kutsu sähköasentaja.
Mitä teen, kun uuni ei kuumene, vaikka olen tehnyt oikeat toiminto- ja lämpötila-asetukset?	• Ongelma saattaa olla laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.
Mitä teen, jos näyttöön ilmestyy virhekuvake eikä uuni kuumene?	• Laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä on ongelma. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.
Mitä teen, jos ajannäyttö vilkkuu?	• On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika.
Mitä teen, jos uunin valo ei syty?	• Lamppu on viallinen. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.
Mitä teen, jos uunin tuuletin toimii itsekseen?	• Uunin käytön jälkeen tuuletin on käynnissä kunnes uuni on viilennyt. Ota yhteys huoltoliikkeeseen, jos tuuletin toimii vaikka uuni on jo kylmä.

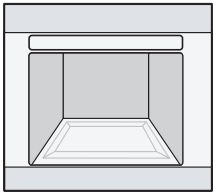
VIRHE- JA TURVALLISUUSKOODIT

KOODI	ONGELMA	RATKAISU
S-01	Sammutettu turvallisuussyistä. Uuni on ollut toiminnassa pitkään asetetussa lämmössä.	Sammuta ja tyhjennä uuni. Anna uunin kylmetä ennen seuraavaa käyttöä.
SE	Painiketta on painettu yli 10 sekuntia.	Ota yhteys paikalliseen SAMSUNG-huoltoon.
-dE-	Jakotaso puuttuu. Jakotasoa on käytetty väärin.	Käytä jakotasoa ylä- tai alauunia tai kaksoistoimintoa käytettäessä. Poista jakotaso yksiosaisessa tilassa.
E-**[1)]	Virheet voivat haitata uunin toimintaa ja aiheuttaa vaaratilanteita. Lopeta heti uunin käyttö.	Ota yhteys paikalliseen SAMSUNG-huoltoon.

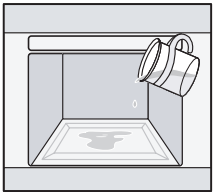
1) ** viittaa mihin tahansa numeroon.

HÖYRYPUHDISTUS(VALINNAINEN)

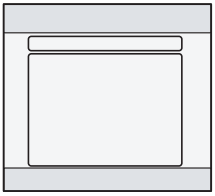
Sisäänrakennettua höyrypuhdistusta voidaan käyttää lian poistamiseksi uunista. Höyrypuhdistusta voi käyttää vain huoneenlämpöiseksi viilenneessä uunissa.



1. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.



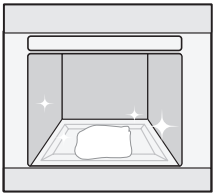
2. Kaada tyhjän uunin pohjalle noin 400 ml vettä.



3. Sulje uunin luukku.

4. Käännä Jakovalitsin höyrypuhdistusasentoon. Kun puhdistus on valmis, näyttö vilkkuu ja kuulet äänimerkin.

5. Käännä Jakovalitsin “Off” -asentoon höyrypuhdistuksen päätyttyä.



6. Pyyhi uunin sisäpinnat pehmeällä puhtaalla liinalla.

Höyrypuhdistuksen vihjeitä

- Varo avatessasi uunin luukkua ennen höyrypuhdistuksen loppua, sillä vesi uunin pohjalla on kuumaa.
- Avaa uunin luukku ja kuivaa vesi sienellä.
- Älä milloinkaan jätä jäännösvettä uuniin pidemmäksi aikaa (esim. yöksi).
- Pyyhi uunin sisäpinnat pesuaineveteen kostutetulla sienellä tai pehmeällä harjalla. Itsepäisen lian voit poistaa nailonpesimellä.
- Kalkkikerrostumat voit poistaa etikalla kostutetulla liinalla.
- Huuhdo puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla. Muista pyyhkiä uuninluukun tiivisteet.
- Voit toistaa puhdistuksen, jos uuni on edelleen hyvin likainen.
- Jos uuni rasvoittuu pahasti esim. grillauksessa, suosittelemme pesuaineen levittämistä itsepäisiin tahroihin ennen puhdistustoiminnon käynnistystä.
- Jätä uunin luukku raolleen noin 15° puhdistuksen jälkeen, jotta emalipinnat kuivuvat perusteellisesti.

NOPEA KUIVAUS

1. Jätä uunin luukku raolleen noin 30°.
2. Käännä Jakovalitsin yksiosaiseen tilaan.
3. Paina toimintonäppäintä.
4. Käännä Valintanuppi kiertoilma-asentoon.
5. Valitse toiminta-ajaksi noin 5 minuuttia ja lämpötilaksi 50 °C.
6. Sammuta uuni, kun valittu aika on kulunut.

KATALYYSIEMALOIDUT PINNAT (VALINNAINEN)

Irrotettava takaseinän suojakotelo on pinnoitettu tummanharmaalla katalyysiemalilla, joka voi likaantua kiertoilmatoiminnossa ilman mukana liikkuvasta öljystä ja rasvasta. Nämä tahrat palavat puhtaiksi 200 °C:n ja sitä korkeammassa lämmössä, esimerkiksi paistamisen aikana. Mitä korkeampi lämpötila, sitä nopeammin lika palaa pois.

1. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.
2. Puhdista uunin kaikki sisäpinnat käsinpuhdistuksen yhteydessä kuvatulla tavalla.
3. Aseta uuniin ylä- ja alalämpö.
4. Aseta lämpötilaksi 250 °C.
5. Käytä uunia noin 1 tunnin ajan. Kuumapuhdistuksen kesto riippuu lian määrästä. Jäljellä oleva lika häviää vähittäin, kun uunia käytetään kuumana.

KÄSINPUHDISTUS

⚠ **VAARA:** VARMISTA ENNEN PUHDISTUSTA, ETTÄ UUNI JA VARUSTEET OVAT KYLMIÄ.

Uunin sisäosat

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin sisäpintojen puhdistukseen.
- Älä puhdista käsin luukun tiivistettä.
- Älä käytä hankaustyynyjä tai sieniä.
- Käytä tavanomaisia kaupan uuninpuhdistusaineita, jotta et vahingoita emalipintoja.
- Käytä uuninpuhdistuksen erikoistuotteita vaikeaan likaan.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, kovia harjoja, hankaustyynyjä tai -liinoja, teräsvillaa, veistä tai muita kuluttavia aineita.

Ulkopinnat

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin ulkopintojen puhdistukseen.
- Kuivaa pinnat talouspaperilla tai kuivalla liinalla.
- Älä käytä hiovia, syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.

Teräksiset etupinnat

- Älä käytä teräsvillaa, hankaustyynyjä tai muita hioma-aineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa.

Alumiiniset etupinnat

- Pyyhi pinta hellävaroen pehmeällä puhdistus- tai mikrokuituliinalla ja miedolla ikkunanpesuaineella.

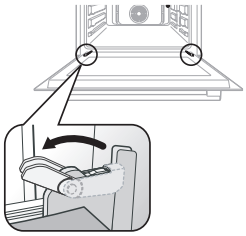
Varusteet

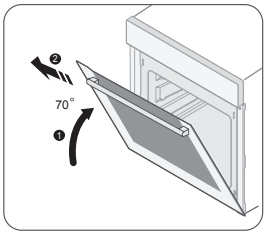
Pese varusteet ja astiat aina käytön jälkeen ja kuivaa keittiöpyyhkeellä. Noin 30 minuutin liotus saippuavedessä helpottaa tarvittaessa puhdistusta.

UUNINLUUKUN IRROTTAMINEN

Uuninluukkua ei tule irrottaa normaalikäytössä, mutta jos se on välttämätöntä esim. puhdistuksen vuoksi, noudata näitä ohjeita.

⚠ **VAARA:** Uuninluukku on painava.





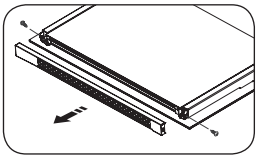
1. Avaa uuninluukku ja käännä kokonaan auki molempien saranoiden vivut.

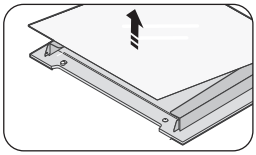
2. Sulje uuninluukkua noin 70°. Ota tukeva ote luukun reunojen keskikohdilta molemmin käsin ja vedä ylöspäin kunnes saranat voidaan irrottaa.

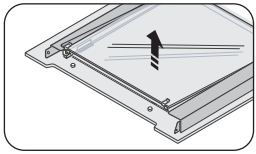
KIINNITTÄMINEN: Toista vaiheet 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä.

LUUKUN LASIEN IRROTUS

Uuninluukussa on kolme päällekkäistä lasilevyä. Nämä lasit voidaan irrottaa puhdistusta varten.







1. Avaa luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevat kaksi ruuvia.

2. Irrota luukun lista ja poista lasi 1 luukusta.

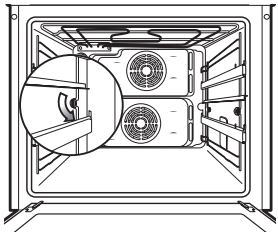
3. Nosta lasi 2 ja poista levyn yläreunan kaksi pidikettä. Poista lasi 3. Puhdista lasit lämpimällä vedellä tai astianpesunesteellä ja kuivaa puhtaalla, pehmeällä liinalla.

KIINNITTÄMINEN: Toista vaiheet 1, 2 ja 3 päinvastaisessa järjestyksessä.
Luukun lasi on erilainen malleissa 2EA - 4EA.
Kun kokoat lasia 1, aseta kirjoitus alareunaan.

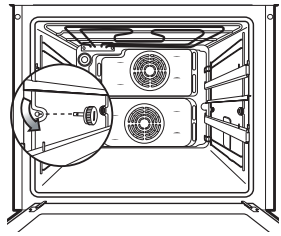
Sivuohjaimet (valinnainen)

Uunin sisusta voidaan puhdistaa poistamalla molemmat sivuohjaimet.

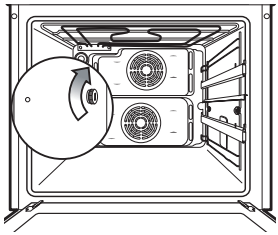
SIVUOHJAINTEN IRROTTAMINEN



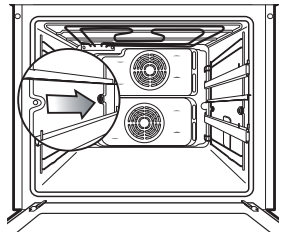
1. Käännä ruuvia vastapäivään vain 2 tai 3 kertaa.



2. Irrota eturuuvi kääntämällä sitä vastapäivään sivuohjaimen lukituksen jälkeen.

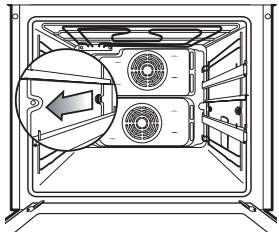


3. Vedä sivuohjainta ja irrota se.

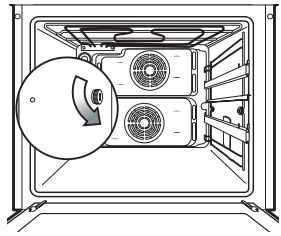


4. Irrota takaruuvi kääntämällä sitä vastapäivään.

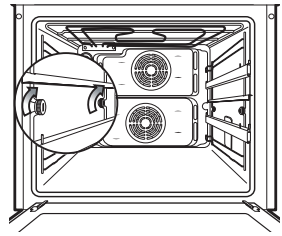
PELLINKANNATTIMIEN KIINNITTÄMINEN



1. Aseta ruuvi taakse ja kierrä sitä myötäpäivään vain 2 tai 3 kertaa.



2. Aseta sivuohjaimen taaimainen U-kappale paikoilleen ja työnnä sitä kohti ruuvia.



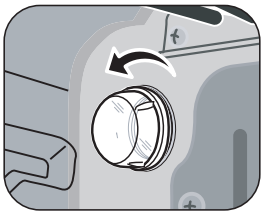
3. Kiinnitä eturuuvi ja kiristä molemmat ruuvit.

LAMPUN VAIHTO

Sähköiskun vaara! Toimi seuraavasti ennen lampun vaihtamista:

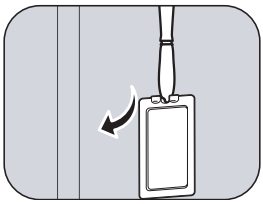
- Katkaise uunista virta.
- Irrota uuni verkkovirrasta.
- Suojaa sähkölamppua ja sen lasikupua panemalla kangasta pehmusteeksi uunin pohjalle.
- Voit ostaa uuden lampun SAMSUNG-huollosta.

Uunin takaosan lamppu



1. Irrota lasikupu vastapäivään kääntämällä. Irrota metallirengas ja tiivisterengas ja puhdista lasikupu. Asenna paikoilleen tarvittaessa uusi, 300 °C:n kuumuuden kestävä uunilamppu (25 W, 230 V).
2. Puhdista tarvittaessa lasikupu, metallirengas ja tiivisterengas.
3. Aseta lasikupuun metalli- ja tiivisterenkaat.
4. Asenna lasikupu takaisin paikoilleen vaiheen 1 mukaiseen paikkaan ja käännä sitä myötäpäivään.

Uunin sivulamppu (valinnainen)



1. Irrota lampun suojuslasi pitämällä yhdellä kädellä kiinni alaosasta ja työntämällä lasin ja kehyksen väliin terävä esine kuten veitsi.
2. Työnnä kehys irti.
3. Korvaa vanha lamppu tarvittaessa uudella, 25 - 40 W, 230 V, 300 °C kuumuutta kestävällä halogeeni-uunilampulla.

Vihje: Käsittele halogeenilamppua aina kankaan sisällä, jottei sormistasi jää lampun pintaan rasvaa.

4. Asenna suojuslasi paikoilleen.

Finland

Tämän tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)

Oheinen merkintä tuotteessa tai tuotteen oheismateriaalissa merkitsee, että tätä tuotetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana sen elinkaaren päätyttyä. Hallitsemattomasta jätteenkäsittelystä ympäristölle ja kanssaihmisten terveydelle aiheutuvien vahinkojen välttämiseksi tuote tulee käsitellä muista jätteistä erillään. Jäte on hyvä kierrättää raaka-aineiksi kestävän ympäristökehityksen takia.

Kotitalouskäyttäjien tulisi ottaa yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen, jotka antavat lisätietoja tuotteen turvallisista kierrätysmahdollisuuksista.

Yrityskäyttäjien tulisi ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tätä tuotetta ei tule hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

KYSYMYKSIÄ TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KÄY VERKKOSIVUILLAMME
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG(€ 0,15/min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/min)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/min)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800 SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820 SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ch

Koodinumero: DG68-00142P